

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 51525

3 oktober 2016

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier BGA „SÜDTIROLER MARKENSPECK"/„SÜDTIROLER SPECK"

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 334 van 10 september 2016 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van bestaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 10 november 2016 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2016/C 334/08)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

AANVRAAG VOOR DE GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

„SPECK ALTO ADIGE"/„SÜDTIROLER MARKENSPECK"/„SÜDTIROLER SPECK"

EU-nr.: PGI-IT-02125 – 14.3.2015

BOB () BGA (X)

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Consorzio Tutela Speck Alto Adige
Via Portici nr. 71
39100 Bolzano
ITALIA
Tel. +39/0471/300381
Fax +39/0471/302091
info@speck.it
Het „Consorzio Tutela Speck Alto Adige" [toezichthoudend consortium] is gerechtigd een wijzigingsaanvraag in te dienen overeenkomstig artikel 13, lid 1, van Besluit nr. 12511 van het Ministerie van Landbouw-, Voedsel- en Bosbouwbeleid van 14 oktober 2013.

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

– ☐ Naam van het product
– ☐ Beschrijving van het product
– ☐ Geografisch gebied
– ☐ Bewijs van oorsprong
– ☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
– ☐ Verband



– ☒ Etikettering
– ☐ Overige [nader aan te geven]

4. Aard van de wijziging(en)

– ☒ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.
– ☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. Wijziging(en)

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

Punt 4 van het productdossier

– Punt 4, alinea 8:
„8. De kerntemperatuur moet op het ogenblik van de levering tussen 0 °C en 4 °C bedragen.”
wordt als volgt gewijzigd:
„8. De kerntemperatuur moet op het ogenblik van de levering tussen 0 °C en 7 °C bedragen.”
Het temperatuurbereik is verruimd en in overeenstemming gebracht met de normale leveringsomstandigheden voor verse hammen die worden gebruikt voor de productie van „Speck Alto Adige”. Daarmee wordt voorkomen dat de hammen vóór levering worden getransporteerd bij temperaturen die duidelijk lager zijn dan 0 °C, wat nodig kan zijn bij een minder breed temperatuurbereik van 0 °C-4 °C dat momenteel van toepassing is.
– De zin:
„worden gerijpt bij een omgevingstemperatuur van 10 à 15 °C en een luchtvochtigheid van 60 à 90%.”
wordt als volgt gewijzigd:
„worden gerijpt bij een omgevingstemperatuur van 10 à 16 °C en een luchtvochtigheid van 55 à 90%.”.
Het temperatuurbereik en de vochtigheidsgraad van de omgeving waarin de rijping plaatsvindt, zijn verruimd. Het gaat om kleine wijzigingen: de variabelere omgevingstemperaturen helpen de osmose, die van essentieel belang is in het productieproces, op gang te brengen, en de lagere luchtvochtigheid in de ruimten is soms nodig voor het rijpingsproces.
– De alinea:
„Het zouten en aromatiseren aan de hand van de droge methode vindt plaats binnen vier dagen na de begindatum van de productie, die op onuitwisbare wijze direct op de hele ham moet worden aangebracht, op zodanige wijze dat deze tot het einde van het productieproces kan worden geïdentificeerd.”
wordt als volgt gewijzigd:
„Het zouten en aromatiseren aan de hand van de droge methode vindt plaats binnen vier dagen na de begindatum van de productie. Producenten moeten een registratiesysteem opzetten dat het mogelijk maakt de begindatum van de productie voor elke hele ham, met inbegrip van een verwijzing naar de desbetreffende uniforme partij, duidelijk te identificeren tot het einde van het productieproces.”.
Deze wijziging biedt producenten de mogelijkheid om conform de interne traceerbaarheidsprocedures van het bedrijf modernere systemen te gebruiken voor het identificeren van hele hammen. Deze systemen komen dan in de plaats van de tijdrovende en niet stelselmatig gevolgde werkwijze waarbij tijdstempels op het zwoerd worden aangebracht. Producenten kunnen voortaan gebruikmaken van alle oplossingen die thans dankzij de technologische vooruitgang beschikbaar zijn. Het gehele productieproces is daarbij gebaat.

Punt 5 van het productdossier

– De alinea:
„Het „Speck Alto Adige BGA”/„Südtiroler Markenspeck BGA”/„Südtiroler Speck BGA” moet worden gedroogd volgens de lokale praktijken en tradities in ruimten waarin voldoende luchtcirculatie, een temperatuur tussen de 10 en 15 °C en een luchtvochtigheid van 60 à 90% gewaarborgd zijn.”
wordt als volgt gewijzigd:
„Het „Speck Alto Adige BGA”/„Südtiroler Markenspeck BGA”/„Südtiroler Speck BGA” moet worden gedroogd volgens de lokale praktijken en tradities in ruimten waarin voldoende luchtcirculatie, een temperatuur van 10 à 16 °C en een luchtvochtigheid van 55 à 90% gewaarborgd zijn.”

De wijziging sluit aan bij en komt overeen met de aanpassing van het temperatuurbereik en de vochtigheidsgraad van de productieomgeving, zoals beschreven in punt 4.

– De alinea:

„Het gewicht van de hammen moet als volgt met ten minste 35% afnemen, afhankelijk van de gewichtsklasse:

Gewicht van de hele ham in kg.	Minimale tijdsduur voor het bereiken van een afname van 35% van het gewicht	Minimale tijdsduur voor drogen in weken
3,4 tot < 4,3	ten minste 15 weken	ten minste 20 weken
4,3 tot < 4,9	ten minste 17 weken	ten minste 22 weken
4,9 tot < 5,5	ten minste 18 weken	ten minste 24 weken
5,5 tot < 6,0	ten minste 20 weken	ten minste 26 weken
6,0 tot < 6,5	ten minste 21 weken	ten minste 28 weken
6,5 tot < 7,0	ten minste 23 weken	ten minste 30 weken
7,0 tot < 7,5	ten minste 24 weken	ten minste 32 weken”

wordt als volgt gewijzigd:

„Het gewicht van de hammen moet, afhankelijk van de gewichtsklasse, binnen de in de onderstaande tabel aangegeven minimale droogperioden met ten minste 35% afnemen:

Gewicht van de hele ham in kg.	Begin van de verfijning na het begin van het droogproces	Minimale tijdsduur voor drogen in weken
3,4 tot < 4,3	ten minste 15 weken	ten minste 20 weken
4,3 tot < 4,9	ten minste 17 weken	ten minste 22 weken
4,9 tot < 5,5	ten minste 18 weken	ten minste 24 weken
5,5 tot < 6,0	ten minste 20 weken	ten minste 26 weken
6,0 tot < 6,5	ten minste 21 weken	ten minste 28 weken
6,5 tot < 7,0	ten minste 23 weken	ten minste 30 weken
7,0 tot < 7,5	ten minste 24 weken	ten minste 32 weken

Zodra de ham 35% van zijn gewicht is kwijtgeraakt, kan deze een proces van verfijning ondergaan vanaf de in de bovenstaande tabel aangegeven tijd, uitgedrukt in weken naargelang van de gewichtsklasse.”

De producenten vonden het noodzakelijk om aan te geven dat de gewichtsafname van 35% moet worden bereikt binnen de minimale droogperiode, zoals vastgesteld in de derde kolom van de tabel in het huidige productdossier, en om het kopje „Minimale tijdsduur voor het bereiken van een afname van 35% van het gewicht” in de middelste kolom van de tabel te vervangen door de tekst „Begin van de verfijning na het begin van het droogproces”, gevolgd door een uitleg van de voorwaarden voor de start van het verfijningsproces in de volgende alinea. De verplichting om de minimale gewichtsafname binnen een bepaalde periode te bereiken wordt dus geschrapt en een verfijningsfase wordt opgenomen in het gehele droogproces. De duur van dit proces blijft ongewijzigd. De verfijningsfase begint een aantal weken na het begin van het droogproces, afhankelijk van het gewicht, zoals uiteengezet in de tweede kolom van de tabel.

Op basis van de verfijningsperioden kunnen producenten een aantal goede praktijken volgen die hieronder zijn beschreven en bedoeld zijn om de specifieke kenmerken van het product te verkrijgen.

– Naar aanleiding van deze wijziging wordt een specifieke beschrijving van de verfijningsfase opgenomen in het productdossier.

„Verfijning vindt plaats nadat de vereiste gewichtsafname is bereikt en voordat het minimale droogproces is beëindigd. Het doel van de verfijning is het verkrijgen van de in punt 6 van het productdossier beschreven productkenmerken nadat is vastgesteld dat de aangegeven gewichtsafname is gerealiseerd.

Bij de verfijningsprocedure wordt gebruikgemaakt van speciale veilige vershoudfolie voor de bescherming van etenswaren.”

In deze alinea worden de voorwaarden voor de verfijningsfase verduidelijkt en vastgesteld. Tijdens de verfijningsperiode wordt het product in vershoudfolie gewikkeld, waardoor het zachter kan worden en de juiste structuur krijgt, terwijl wordt voorkomen dat droge randen of groeven ontstaan of dat het product vervormt als gevolg van de gewichtsafname.

– De zin:

„De gewichten hebben betrekking op zowel het gewicht van de afzonderlijke hammen als het gemiddelde gewicht van de desbetreffende productiepartij.”

wordt als volgt gewijzigd:

„De gewichten hebben betrekking op het gemiddelde gewicht van de desbetreffende productiepartij.”.

Hiermee wordt een ondubbelzinnige methode ingevoerd voor de bepaling van het gewicht, die voortaan plaatsvindt op basis van productiepartijen en niet meer op basis van afzonderlijke hammen, waardoor dit productiestadium wordt vereenvoudigd en in overeenstemming wordt gebracht met andere stadia, waar de productiepartijen ook als referentie dienen.

- De zin:
„Gedurende de gehele droogperiode mag de kerntemperatuur van „Speck Alto Adige BGA”/„Südtiroler Markenspeck BGA”/„Südtiroler Speck BGA” slechts variëren van 10 tot 15 °C.”
wordt als volgt gewijzigd:
„Gedurende de gehele droogperiode mag de kerntemperatuur van „Speck Alto Adige BGA”/„Südtiroler Markenspeck BGA”/„Südtiroler Speck BGA” slechts variëren van 10 tot 16 °C.”.
De wijziging sluit aan bij en komt overeen met de aanpassing van het temperatuurbereik en de vochtigheidsgraad van de productieomgeving, zoals beschreven in punt 4.

Punt 8 van het productdossier

- De zin:
„Hele hammen die voldoen aan de eisen van dit productdossier worden geïdentificeerd aan de hand van ten minste vier onuitwisbare merktekens op het zwoerd aan het einde van de verplichte droogperiode, nadat de minimale gewichtsafname van 35% is gerealiseerd;”
wordt als volgt gewijzigd:
„Hele hammen die voldoen aan de eisen van dit productdossier, worden aan het einde van de verplichte droogperiode en na het bereiken van de minimale gewichtsafname van 35% voorzien van ten minste één onuitwisbaar merkteken op het zwoerd;”.
Het onuitwisbare merkteken wordt op ten minste een plek op het zwoerd aangebracht, in plaats van op vier plekken. Daarmee wordt tegemoetgekomen aan de wensen van de producenten van „Speck Alto Adige BGA”/„Südtiroler Markenspeck BGA”/„Südtiroler Speck BGA” wier producten worden voorverpakt en in porties worden gesneden. De meeste producten worden voorverpakt of in porties op de markt gebracht. In dit geval bevinden alle productgegevens zich op het etiket, waaronder het logo, dat in vier kleuren wordt geprint en derhalve beter zichtbaar is dan een donkerbruine markering op een zwoerd dat reeds donker is. Bovendien is het merkteken overbodig geworden, aangezien de hele ham in maar liefst dertig stukken of zelfs in plakjes kan worden gesneden. Bovendien wordt met het aanbrengen van slechts één merkteken op het zwoerd de productie vereenvoudigd en volstaat dit om de oorsprong van het product, van interne verplaatsing en tussenstap bij de verwerking tot het snijden ervan in stukken en de verpakking ervan, te waarborgen.
- De alinea:
„Dit merkteken bestaat uit een lineaire omranding met daarin een gestileerde weergave van bergen aan de onderkant en het woord „Südtirol” aan de bovenkant, zoals hieronder:



”

wordt als volgt gewijzigd:
„Dit merkteken representeert een „lijf” met in het midden een gestileerde weergave van bergen en daarboven het woord „Südtirol”, zoals hieronder afgebeeld:



”

Het merkteken heeft een ander ontwerp gekregen om de zichtbaarheid van het merkteken en het productlogo te verbeteren.

- De zin:
„Deze benaming moet op het etiket, in duidelijke en onuitwisbare letters, die duidelijk kunnen worden gescheiden van alle andere op het etiket voorkomende vermeldingen, worden aangebracht, gevolgd door de vermelding „beschermde geografische aanduiding” en het acroniem „BGA”; laatstgenoemde vermelding en het acroniem moeten worden vertaald naar de taal van het land waar het product op de markt wordt gebracht.”
wordt als volgt gewijzigd:
„Deze benaming moet op het etiket, in duidelijke en onuitwisbare letters, die duidelijk kunnen

worden gescheiden van alle andere op het etiket voorkomende vermeldingen, worden aangebracht, gevolgd door de vermelding „beschermde geografische aanduiding” en/of het acroniem „BGA”; laatstgenoemde vermelding en het acroniem moeten worden vertaald naar de taal van het land waar het product op de markt wordt gebracht.”.
Op grond van deze wijziging kan het acroniem BGA worden gebruikt als alternatief voor de vermelding „beschermde geografische aanduiding” overeenkomstig Verordening (EU) nr. 1151/2012.

– De alinea’s:
„Een weergave van een vorm met in het midden een rechthoekig veld met gekromde zijden, waarin het woord „SÜDTIROL” staat in gestileerde hoofdletters en daaronder een bergketen in meerdere kleuren, met aan beide zijden twee gestileerde eikels langs de horizontale as van de vorm; langs de bovenste golvende rand van de vorm staan de woorden „Speck Alto Adige BGA Südtiroler Speck BGA” in gestileerde letters en langs de onderste golvende rand staan de woorden „beschermde geografische aanduiding” in gestileerde letters; langs de kanten van de vorm loopt een decoratieve rand bestaande uit een lijn die parallel loopt met de kant en een reeks van symbolen met drie blaadjes; dit alles wordt omringd door een witte rand die parallel loopt aan de randen van de vorm.”
„De kleurelementen in het midden van het logo worden weergegeven in de vierkleurendruk CMYK en het donkergroen in Pantone 575c of Pantone 3435c, met gebruik van geschikte drukplaten;”



worden als volgt gewijzigd:
„Het logo bestaat uit een „lijf” met in het midden een rechthoekig veld met bollende zijden aan de boven- en onderkant en een lijn rond de rand. De rechthoek bevat een gestileerde bergketen in meerdere kleuren tegen een witte achtergrond, met daarboven het woord „SÜDTIROL”, eveneens gestileerd. Parallel aan de bovenste en onderste golvende randen staan respectievelijk de woorden „Südtiroler Speck BGA” en „Speck Alto Adige BGA”, ook in gestileerde tekens. Tot slot bestaat de decoratieve rand van het logo uit een reeks stippen die parallel lopen aan een witte omtrek.
De kleurelementen in het midden van het logo worden weergegeven in de vierkleurendruk CMYK en de groene elementen in Pantone 575c of Pantone 3435c.”



Het productlogo is herontworpen om de aan de naam gerelateerde elementen meer te doen opvallen. De beschrijving en de grafische kenmerken zijn dienovereenkomstig aangepast.

ENIG DOCUMENT

„SPECK ALTO ADIGE”/„SÜDTIROLER MARKENSPECK”/„SÜDTIROLER SPECK”

EU-nr.: PGI-IT-02125 – 14.3.2015

BOB () BGA (X)

1. Naam/Namen

„Speck Alto Adige”/„Südtiroler Markenspeck”/„Südtiroler Speck”

2. Lidstaat of derde land:

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

Het „Speck Alto Adige" (Italiaans), „Südtiroler Markenspeck"/„Südtiroler Speck" (Duits) wordt bereid van uitgebeende hammen van varkens, die lichtjes gezouten en gekruid worden, koudgerookt worden in hiertoe voorziene ruimten bij een maximumtemperatuur van 20 °C, en geruime tijd rijpen, een en ander in overeenstemming met de plaatselijke tradities en gebruiken. Het product vertoont bijzondere organoleptische kenmerken.
Wanneer het „Speck Alto Adige", „Südtiroler Markenspeck" of „Südtiroler Speck" in de handel wordt gebracht, is het aan de buitenzijde bruin van kleur, terwijl de plakken rood zijn, met witte, naar het roze neigende, gedeelten. Het product ruikt aangenaam naar rook en kruiden en de smaak is karakteristiek en intens. Het vertoont de volgende chemische, fysisch-chemische en microbiologische kenmerken:
totaal eiwitgehalte gelijk aan of hoger dan 20%;
verhouding water/eiwit gelijk aan of lager dan 2,0;
verhouding vet/eiwit gelijk aan of lager dan 1,5;
natriumchloride gelijk aan of lager dan 5%;
kaliumnitraat lager dan 150 mg/kg;
natriumnitraat lager dan 50 mg/kg;
aantal mesofiele bacteriën conform de norm UNI ISO 4833 (2003);
melkzuurbacteriën binnen de maximale limiet van 1 × 108 kolonievormende eenheden per gram (CFU/g).

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Vóór de uitbening moeten de hele hammen die voor de productie van „Speck Alto Adige", „Südtiroler Markenspeck" of „Südtiroler Speck" worden gebruikt minstens 10,5 kg wegen; de stukken waarin de uitgebeende hammen worden verdeeld (in het Italiaans „baffe" genoemd), moeten minstens 5,2 kg wegen. De kerntemperatuur moet op het ogenblik van de levering tussen 0 °C en 7 °C bedragen.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Het „Speck Alto Adige BGA"/„Südtiroler Markenspeck BGA"/„Südtiroler Speck BGA" wordt klaargemaakt volgens de traditionele methode, met of zonder nootje, en wordt drooggezouten en -gekruid; het wordt gerookt en gedroogd bij een maximale temperatuur van 20 °C en gerijpt bij een omgevingstemperatuur van 10 à 16 °C en een luchtvochtigheid van 55 à 90%.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Het „Speck Alto Adige"/„Südtiroler Markenspeck"/„Südtiroler Speck" kan in zijn geheel, in delen of in plakken, en onverpakt, vacuümverpakt of verpakt onder gemodificeerde atmosfeer, in de handel worden gebracht.
Het uitsnijden, het in delen of plakken verdelen en het verpakken van het „Speck Alto Adige"/„Südtiroler Markenspeck"/„Südtiroler Speck" mogen uitsluitend plaatsvinden in het in punt 4 afgebakende geografische productiegebied, zodat de consument de garantie heeft dat het karakteristieke aroma en de delicate geur bewaard zijn gebleven.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De benaming van het product met de beschermde geografische aanduiding „Speck Alto Adige"/„Südtiroler Markenspeck"/„Südtiroler Speck" mag niet in andere talen worden vertaald.
Deze benaming moet op het etiket, in duidelijke en onuitwisbare letters, en tevens duidelijk gescheiden van alle andere op het etiket voorkomende vermeldingen, worden aangebracht. De benaming moet worden gevolgd door de vermelding „beschermde geografische aanduiding" en/of het acroniem „BGA"; laatstgenoemde vermelding en het acroniem moeten worden vertaald naar de taal van het land waar het product op de markt wordt gebracht.
Op ieder etiket moet het logo van het product met de BGA „Speck Alto Adige"/„Südtiroler Markenspeck"/„Südtiroler Speck" worden aangebracht.



Het is ook toegestaan om op het etiket de vermelding „prodotto di montagna” [bergproduct] aan te brengen indien het wordt geproduceerd in gebieden die zich minstens 600 m boven de zeespiegel bevinden, m.a.w. gebieden die vanuit geografisch oogpunt als berggebieden zijn ingedeeld.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

De varkenshammen worden uitsluitend verwerkt door bedrijven die zich op het grondgebied van de autonome provincie Bolzano-Alto Adige bevinden.

5. Verband met het geografische gebied

Het productiegebied van het product met de BGA „Speck Alto Adige”/„Südtiroler Markenspeck”/„Südtiroler Speck” bestaat volledig uit bergreliëfs. Dankzij briesjes en variabele winden die door de talrijke Alpenvalleien waaien, kent dit gebied een matig droog klimaat met meer dan 300 zonnige dagen per jaar.
Dit grensgebied was bovendien steeds een trefpunt van de mediterrane met de Centraal-Europese cultuur, wat een gunstige voedingsbodem leverde voor de ontwikkeling van een methode voor de verduurzaming van varkensvlees waarbij zowel van het Centraal-Europese roken als van het mediterrane rijpen gebruik werd gemaakt.
Het „Speck Alto Adige”/„Südtiroler Markenspeck”/„Südtiroler Speck” wordt – in tegenstelling tot de hammen uit de Po-regio – bereid op basis van ontbeende varkenshammen die worden opengesneden, afgeplat, gerookt en gerijpt. Kenmerkend voor het voorkomen van het Speck is de bruine kleur die het product aan het roken te danken heeft. De plakken laten een mager gedeelte zien dat rood is van kleur en een vet gedeelte dat lichtroze is van kleur. Het „Speck Alto Adige”/„Südtiroler Markenspeck”/„Südtiroler Speck” heeft een typische geur van gedroogd vlees met een subtiele rooktoets. Het vlees heeft een uitgesproken maar geen zoute smaak.
De band van het „Speck Alto Adige”/„Südtiroler Markenspeck”/„Südtiroler Speck” met zijn productiegebied vloeit voort uit het bijzondere microklimaat van de regio Alto Adige; de historisch-culturele enclave Zuid-Tirol – een grensgebied dat steeds als historisch, etnisch, economisch en cultureel overgangsgebied tussen het gebied ten noorden en het gebied ten zuiden van de Alpen heeft gefungeerd en dus invloeden uit beide gebieden, met elk een verschillende ontwikkeling, heeft ondergaan – heeft zich dit bijzondere microklimaat ten nutte weten te maken. De briesjes en de winden die van de zuidelijke en de noordelijke hellingen van het bergmassief door de valleien van Alto Adige waaien, maken dit klimaat uitermate geschikt voor de rijping van het „Speck Alto Adige”/„Südtiroler Markenspeck”/„Südtiroler Speck” en bestendigen mede deze wijze van vleesbewerking waarvan de oorsprong te vinden is in de tradities die er door de hoeven in de Alpen op na werden gehouden. De verduurzamingtechniek is een combinatie van een agressief, uit het noorden afkomstig droogproces waarbij van rook gebruik wordt gemaakt, en van een traag droogproces in natuurlijke omstandigheden waarbij van het zout uit de Po-regio gebruik wordt gemaakt; het product dat op deze wijze wordt verkregen, heeft een zeer evenwichtige smaak die zachter is dan die van de rauwe, krachtige rookhammen uit het noorden van Europa, maar uitgesprokener dan die van de zachte hammen uit het Middellandse Zeegebied; het is tevens een perfect gerijpt product dat is verrijkt, tijdens de eerst fasen van de verwerking en tijdens het droogproces, met aroma’s en geurstoffen uit de omgevingslucht. Derhalve staat het „Speck Alto Adige”/„Südtiroler Markenspeck”/„Südtiroler Speck” symbool voor de geografische regio waar het wordt vervaardigd.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)
Het ministerie heeft de nationale procedure voor de indiening van bezwaarschriften ingeleid met de bekendmaking van het voorstel tot erkenning van de BGA voor „Speck Alto Adige”/„Südtiroler Markenspeck”/„Südtiroler Speck” in de Gazetta Ufficiale van Italië nr. 13 van 18 januari 2016.
De geconsolideerde tekst van het productdossier is beschikbaar op de volgende website: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335
of:
door rechtstreeks naar de website van het Ministerie van Landbouw, Levensmiddelen en Bosbouw (www.politicheagricole.it) te gaan en te klikken op „Prodotti DOP IGP” (rechtsboven op het scherm), vervolgens op „Prodotti DOP IGP STG” (links op het scherm) en ten slotte op „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.



([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.